



[Homepage](#) [Il Comune informa](#) [Vivere la città](#) [Cittadino](#) [Extranet](#) [Intranet](#)

Gastronomia

Castelnuovo del Garda è situato sulle colline Moreniche sud orientali del lago di Garda; per le caratteristiche climatiche della zona, addolcite dalla presenza del lago di Garda, presenta una vegetazione sub-mediterranea con olivi, cipressi e viti. Il quadro economico di Castelnuovo del Garda è dominato dalle attività di numerose piccole industrie, che sfruttano le facili comunicazioni stradali e ferroviarie. L'agricoltura adibita prevalentemente a vigneto, dà ottimi vini riconducibili alla produzione tipica del Bianco di Custoza, e del Bardolino D.O.C.. Accanto ai vini delle aree vitivinicole ampie del Custoza e del Bardolino in cui Castelnuovo è ricompreso, entrambi vini al primo posto nell'esportazione nazionale dei vini d.o.c., tipico del Comune di Castelnuovo del Garda è il vino "Moro del Castel" fatto di uva "Morella", da cui il nome, che viene deposto, come da leggenda, nelle cantine del Castello dopo l'antica Cerimonia della pigiatura collettiva (Festa dell'Uva). Antica e gloriosa è anche la tradizione castelnovese della buona cucina: grazie all'eterogeneità del territorio provinciale è possibile infatti gustare, nel giro di pochi chilometri, sapori vari ed alternativi, spaziando dal pesce di lago alla selvaggina, dal tortellino di pasta fresca alla corposa cucina montana. Uno dei piatti tipici che merita specifica menzione sono i bigoli con l'anatra, un piatto recuperato dalla memoria storica degli abitanti di Castelnuovo meno giovani, che si rammentano di quando, il dì della festa, quest'umile animale della corte veniva nobilitato dalle cuoche in saporito intingolo, che s'amalgamava poi con i bigoli fatti in casa.

[Torna alla Home](#)